Песочное печенье с яблочной начинкой. Это очень простой рецепт и лёгкий в приготовлении. Пе



Продукты для рецепта

#### Песочное печенье с яблочной начинкой

Добавил(а) Оля 28.06.16 18:48 - Последнее обновление 28.06.16 19:29

- Сахар 150 мл.
- Яйцо 3 шт., ванилин 1 гр.
- Масло слив. 180 гр., мука 3-4 ст.
- Соль 0,5 ч.л., разрыхлитель 1 ч.л.
- Для начинки
- Яблоки 3 шт.
- Сахар 50 гр.
- Муки 2-3 ст.л.



Масло трём на крупной тёрке, добавляем сахар, соль, разрыхлитель.

Хорошо растираем вилкой.

#### Песочное печенье с яблочной начинкой

Добавил(а) Оля 28.06.16 18:48 - Последнее обновление 28.06.16 19:29



Добавляем яйца. Перемешиваем вилкой.

Добавляем муку, замешиваем тесто.



Тесто должно получиться мягким, эластичным, не прилипать к рукам.

Добавил(а) Оля 28.06.16 18:48 - Последнее обновление 28.06.16 19:29

Тесто разделяем на две части, убираем в морозильную камеру на 20 минут.



## Готовим начинку:

Яблоки чистим от кожуры и семян, трём на крупной тёрке. Добавляем сахар и муку. Хорошо пере



Добавил(а) Оля 28.06.16 18:48 - Последнее обновление 28.06.16 19:29

Одну часть теста раскатываем толщиной 5-6 мм



### Выкладываем начинку.



Сверху трём на крупной тёрке вторую часть теста. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духо



Нарезаем горячий пирог небольшими кусочками и сразу снимаем с противня, пока не остыло.

# Приятного аппетита!!!